

Fani Celio Cega
Muzej grada Trogira
Trogir

Izlaganje sa znanstvenog skupa
Primljeno: 20.07.2007.
Prihvaćeno: 10.08.2007.

Kuhinja, blagovanje, prehrana u plemićkoj palači u 18. st. – ideja za novi stalni postav u Muzeju grada Trogira

U članku je na primjeru palače Garagnin opisan izgled kuhinje i blagovaonice te način prehrane u Trogiru. U palači, koja se istodobno obnavljala i djelomično gradila polovicom 18. st., danas je udomljen Muzej grada Trogira. Autorica iznosi ideje za uređenje novoga stalnog postava Muzeja kojim bi se predočila svakodnevica onoga doba glede kuhinje i blagovaonice.

Ključne riječi: Muzej grada Trogira, obitelj Garagnin, kuhinja, blagovaonica, prehrana, muzejski postav

Muzej grada Trogira smješten je u palači čiji se jedan dio gradio polovicom 18. st., dok se drugi u tom istom razdoblju obnavljao. Nekoć je pripadala uglednoj plemićkoj obitelji Garagnin, koja je, u duhu onoga vremena, živjela od pomorske trgovine i poljoprivrede u gradu što je pomorskim putem bio vezan za prekomorsku Italiju, a kopnenim sa zaleđem. I jedno i drugo utjecalo je na svakodnevicu grada ne samo u pogledu opreme kuća, odijevanja, zabave, nego i prehrambenih navika, opreme kuhinje i blagovanja. Budući da su Garagnini, kolekcionari, sve sakupljali te se sačuvao njihov obiteljski arhiv, uključujući nacрте palače, danas nam je poznato gdje se nalazila kuhinja, gdje prostorija u kojoj se mijesio i čuvao kruh, gdje se blagovalo te gdje se čuvala hrana.¹

¹ Opširnije o obitelji i palači u knjizi Celio Cega, 2005., te iz literature na kraju knjige: 189-199.

Kuhinja

Kuhinja se nalazila na najvišem katu palače. Taj je smještaj određen u kućama još od vremena srednjega vijeka² zbog sigurnosti od požara te kako se mirisi od kuhanja ne bi širili kućom i smetali gospodarima. U kuhinji su se nalazili naslonjači i sjedalice, škrinje i škrinjice u kojima su se držale namirnice i posude te *feral*.³ Usporedbe radi, tijekom 17. st. u susjednoj Italiji u kuhinjskim se škrinjama zajedno čuvalo i rublje i sir.⁴ Osamnaesto stoljeće bilo je donekle urednije, iako ne previše, pa se u kuhinji svega moglo naći.

U neposrednoj je blizini kuhinje prostorija koja se u inventarima nazivala *salvarobba*. U njoj se mijesio kruh, a služila je i kao ostava za kruh. Zabilježeno je u njoj više manjih stolova za odlaganje kruha, veliki stol na kojemu se mijesilo, škrinje u kojima se čuvalo brašno, sijalo za brašno, ovalne posude i drvo za miješenje itd.⁵

Komin na kojemu se kuhalo vidi se na sačuvanim nacrtima u Muzeju grada Trogira (Sl. 1).⁶ U sačuvanoj arhivskoj građi s kraja 18. st. nabrajaju se uporabni kuhinjski predmeti u kući:⁷ mlinci za kavu, *broštulin* za prženje kave, brončani svijećnjaci i svjetiljke – *lumette*, *lume*, kace i pripadajuće velike žlice za juhu – *kacjole*, kotačić za rezanje tijesta – *rodela*, kalupi za tortu – *tortiere*, posude – *pinjate*, lončići za kavu – *kogome*, za čokoladu, sijalo, kuhinjska vaga, kaca za vodu, posuda u kojoj se pere suđe, lijevak, drvene žličice, ribež, lonci (*bronzini*), različita željeza za kuhinju, kalup za puding – *budin*, željezni kalup za *rožadu*, željezna tava – *padela* itd. U kući je te godine bilo dosta keramičkog posuda – zdjela, tanjura, posuda – *pinjata*, za maslo i dr.⁸

Kuhinjsko su posude Garagnini nabavljali ili u domaćih proizvođača ili su ga, kao i druge potrepštine za kuću, uvozili iz Italije.

Podrumskih prostorija za čuvanje hrane bilo je nekoliko. Bile su namijenjene pravljenju i čuvanju vina, ulja, sira u rasolu (*salamuri*), pa je u njima bilo raznog pribora za preradu vina i ulja, alata itd.⁹

Pri nedavnoj obnovi i sanaciji krovšta palače potvrđeno je da se kuhinja nalazila upravo tamo gdje je na starom nacrtu bila predviđena.¹⁰ Naime, na trećem katu u niskom potkrovlju pronađeni su ostaci dimnjaka, a cijeli je tavanski prostor bio crn od čađi. Nakon što se obnova Muzeja privede kraju, pristupit će se izradi novog postava pri čemu bi valjalo voditi računa i o rekonstrukciji nekadašnje kuhinje. Doduše, originalnoga kuhinjskog inventara iz palače nema, ali mogao bi se sakupiti, otkupiti ili nabaviti prema sačuvanim opisima kako bi se barem donekle predstavila onodobna kuhinja.

² Marasović, 1994: 197.

³ Cega, 1996: 582., Celio Cega, 2005: 95.

⁴ Sarti, 2006: 148.

⁵ Celio Cega, 2005: 95-96.

⁶ Celio Cega, 2005: 54.

⁷ DAS, AFG, PO 2/I „A“

⁸ Objašnjenja pojedinih izraza u Geić – Slade – Šilović, 1994.

⁹ Celio Cega, 2005: 96.

U posljednje se vrijeme muzeološka struka trudi prikazati originalne interijere dvoraca. Tako je, primjerice, u obnovljenoj kraljevskoj palači u Višegradu, u kojoj je djelo svojih ruku ostavio glasoviti hrvatski kipar Ivan Duknović, predložen izgled kuhinje onako kako se moglo pretpostaviti da je izgledala. Palača je srušena u turskim napadima na Mađarsku, a obnovljena je na temelju sačuvanih ostataka, zapisa i literature. Kuhinjski inventar vrlo je skroman, ali je na uvodnoj legendi crtežom predložena stara kuhinja i priprema jela u njoj.¹¹

Blagovaonica

Blagovaonica na prvome katu palače, između podrumskih prostorija i kuhinje, bila je bogato namještena. U sredini prostorije dominirao je velik okrugli stol s četrnaest sjedalica (*careghine*).¹² Bila su tu i dva stolića, veći i manji tipa *tavolin*, te dvije komode i jedan otoman. Neposredno uz nju, bila je manja prostorija u kojoj se na policama nalazio pribor za jelo, porculan i staklo.¹³ U kući Garagnina krajem 18. st. nalazila se velika količina flandrijskih stolnjaka od damasta s pripadajućim ubrusima, za 12 i 24 osobe s velikim stolnjakom u jednome komadu, stolnjaka od venecijanske tele i pripadajućih ubrusa, stolnjaka za komode, lanenih stolnjaka i ubrusa, manjih stolnjaka za komode itd.¹⁴

Porculan, staklo te pribor za jelo redovito su se dobavljali iz Italije. Inače ga je Europa dobivala iz Kine, a glavno je uvozno središte dugo vremena bio London.¹⁵ Kava se i u Trogiru često konzumirala. Odatle i veliko zanimanje za šalice za kavu, čaj te čokoladu.¹⁶ Crna kava pila se u manjim šalicama, a s mlijekom u većim. U posebnima se pio čaj. Čokolada je uz kavu bila omiljeni napitak onodobnoga visokog društva.¹⁷ Primjerice, iz godine 1801. sačuvao se pregledni popis porculana i kristala koji sadrži više velikih oktogonálnih tanjura različitih veličina, zdjela za juhu s poklopcem, okruglih tanjura, također različitih veličina, bijele lavore i vrč ukrašen cvjetićima, noćne posude od majolike na cvjetice, tzv. *gatti di Boemia* (figurice od porculana u obliku mačke) te iste takve kristalne. Nabrajaju se i kristalni predmeti: *bocuni*, soljenke, manje kristalne boce (*bocete*) za stol s poklopcem, te bez poklopca, posuda za voće (*sortu*) s manjom bocom (*bocetom*) s poklopcem, boce u obliku mačke za liker s podnoškom – *Boemia*, jedan *bocun*, te razne vrste boca. Nabrajaju se šalice s tanjurićima ukrašenim crvenim cvjetićima, one za čokoladu ukrašene na isti način, pa takve za kavu; pripadajuća šećernica, *kogome* za kavu, oktogonálni tanjur sa zlatnim rubom, velike šalice s

¹⁰ Cega, 1998: 110.

¹¹ Buzás, 2001: 11-15.

¹² Objašnjenje pojedinih riječi u Boerio, 1971.

¹³ Celio Cega, 2005: 64.

¹⁴ DAS, AFG, PO 2/I „A“

¹⁵ Sarti, 2006: 124, 146-147.

¹⁶ Celio Cega, 2005: 100-101; Božić – Bužančić, 1976: 60.

¹⁷ Sarti, 2006: 209.

poklopcem i bez poklopca, drveni poslužavnici, mesingani svijećnjaci (*di otton*), uljanice, ručni i zidni *ferali*. Iste, 1801. godine, Garagnini su napravili popis obiteljske srebrnine u kojem su naveli: košarice za kruh, šećernicu, žličice s dužom ručkom za sok, još jednu šećernicu srednje veličine, male žličice, hvataljke za šećer (*molettine*), svijećnjake, mačetu s držačem, soljenke, posudu za držanje voća na stolu (*sortur*), tintarnicu, vaze za cvijeće, šalicu za juhu s tanjurićem, grijač za ruke (*škaldaman*), svjetiljku (*fioretinu*), podmetače za boce, dva kompleta: žlicu, nož i vilicu (*trinzanti*), manju žlicu za vađenje juhe, jednu za ribu, dvije za juhu, pribor za jelo s navlakom za 12 osoba te još jedan za 12 i dva za 6 osoba¹⁸ (usp. slike 2, 3, 4, 5).

Po završetku obnove Muzeja, postoji i mogućnost uređenja blagovaonice. Namještaj koji joj je pripadao nije sačuvan, ali postoji drugi koji je kasnije otkupljen za potrebe Muzeja i koji bi se mogao iskoristiti za novi postav. Postav stola mogao bi se opremiti porculanom i staklom – za svečane prigode, primjerice u ljetnoj sezoni, a skromnije s, primjerice, keramičkim tanjurima u zimskom razdoblju itd. Na takav bi se način postigla raznolikost i izbjegla monotonija stalnog postava.

Prehrana

Plemstvo se, sudeći po sačuvanim računima kuće Garagnin,¹⁹ hranilo svim vrstama mesa do kojeg je moglo doći: govedinom, teletinom, svinjetinom, janjetinom ili brave-tinom, kozletinom, piletinom te mesom od divljači spremljenim na razne načine. Riba se jela prema sezoni lova: brancini, orade, škarpine, salpe, srdele, palamide, barbuni, oslići, listovi i dr., zatim lignje te razne vrste rakova (škampi, *grancigule* za brudet). Jele su se jegulje (*anguje*) koje su se ubacivale u bunare da bi čistile vodu. Često je na jelovniku bio bakalar kuhan na *bjanko* ili na brudet, a dodavalo bi mu se sušeno crno grožđe. Jele su se razne vrste tjestenina: špageti, makaroni s raznim umacima, često s umakom od rajčica, pa *tagliatele*, *lazanje* (često s mladim bobom) itd. Povrće se spremalo prema sezoni – krumpir, cvjetača, kupus, kelj, šparoge, rajčice, artičoke, zelena salata, radič i dr. Uglavnom se kuhalo i jelo začinjeno maslinovim uljem koje se uvijek obilato rabilo. Drugog ulja nije bilo, nego samo svinjske masti. Od svinjetine jele su se posebne male kobasice – *lupanige*, koje su se pravile čim bi svinju zaklali, i to s rižotom od iznutrica. Ovu vrstu kobasica spominje glasoviti arhitekt Tomas Graham Jackson.²⁰ Bilo je pršuta, slanine, raznih vrsta salame koja se uvozila. Jelo se sezonsko svježe voće, te kuhano u kompotu ili sušeno (kao prilog jelu i za kolače). Od voća spominju se jabuke, kruške, šljive (svježe ili suhe), smokve (svježe ili suhe), grožđe, dunje, naranče, limuni, bademi, lješnjaci i dr. Koristile su se i razne mirodije, uglavnom papar, klinčić i cimet. Mlijeko i mliječni proizvodi, pogotovo razne vrste sireva, maslo, skuta itd., konzumirali su se u većim količinama. Ljeti se pilo bijelo vino, a zimi crno

¹⁸ DAS, AFG, ADS 12/V.

¹⁹ DAS, AFG, ADS 4/VIII.

²⁰ Dalmatia, the Quarnero and Istria, Oxford 1887., T. II: 117.

i opol. Od likera, uživalo se u maraskinu, pelinkovcu, rakiji, prošek u itd.²¹ Na isti se način jelo u susjednom Splitu te u ostalim gradovima u Dalmaciji.²²

Kolači su bili prigodni. Za blagdan Svih svetih spremali su se bobići (*fave*); za Božić kolači od badema i meda (kolači *forte*, u Splitu su ih nazivali *buzzolaima*), *kotonjata* od dunja ili mošta (slatko koje se radilo iskuhavanjem dunja ili mošta, šećera i dodataka, a potom se ulijevalo u posebne kalupe; ohlađeno, istreslo bi se iz kalupa i položilo na list lovora i tako čuvalo, obično na velikoj dasci po ormarima kamo bi se stavljale i dunje), *rafijoli*, kroštule (u Trogiru su ih zvali *kokrlama*, a vuku podrijetlo od karnevala u Veneciji), *fritule* ... Za Uskrs su se spremale sirnice i *garitule* (sirnica u obliku pletenice s umetnutim tvrdo kuhanim jajem). Tijekom godine uglavnom su se pravile torte, primjerice, trogirski torta i razne vrste suhih kolača itd.²³

Zaključak

Kako bi se dočarale prehrambene navike u kući Garagnin, u originalnom interijeru palače, odnosno stalnom postavu Muzeja mogle bi se u kuhinji i blagovaonici postaviti makete hrane izrađene od prirodnih materijala (papira, gipsa, drveta). Izložena jela na stolu za blagovanje mogla bi se prema sezoni mijenjati kako bi se izbjegla jednoličnost. Na sličan je način predstavljena hrana u spomenutom kraljevskom dvorcu u Višegradu te u nekim muzejima u sjevernoj Hrvatskoj.

Kako rečeni muzejski prostori ne bi služili isključivo za razgledavanje, oni bi se mogli oživjeti tako da se u njima organiziraju svečane večere koje bi oponašale one koje su se održavale u palači tijekom 18. stoljeća, i to za ekskluzivne goste (primjerice, za samo jednu obitelj, da ne bi došlo do zlorabe). Večeru bi posluživala primjereno odjevena „posluga“, a i gosti bi se mogli odjenuti po ondašnjoj modi. Tu se već može dati mašti na volju pa je potrebno razmotriti svrhu i smisao tih aktivnosti kako se ne bi povrijedila institucija muzeja.

²¹ Celio Cega, 2005: 105-110.

²² Zglav – Martinac, 1997.

²³ Celio Cega, 2005: 110-112.

Literatura

Boerio, G. (1971.) *Dizionario del dialetto Veneziano*, Tipografia di Giovanni Cecchini edit, Milano

Božić-Bužančić, D. (1976) *Društveni i privatni život u Splitu od konca XVIII. stoljeća do pada Mletačke Republike*, Školska knjiga, Split

Buzás, G. (2001) *The Hercules Fountain of Giovanni Dalmata in the Royal Palace of Visegrád.*, Budapest – Visegrád , Mátyás Király Múzeum TKM Egyesület

Cega, F. (1998) Radovi na zaštiti muzejske građe u Muzeju grada Trogira, u: *Informatica museologica*, 29(3-4), Zagreb, str. 108-111.

Celio Cega, F. (2005) *Svakidašnji život grada Trogira od sredine 18. do sredine 19. stoljeća*, Književni krug, Split

Geić, D. – Slade – Šilović, M. (1994) *Rječnik trogirskog cakavskog govora*, Muzej grada Trogira, Trogir

Marasović, T. (1994) Stambena kuća u Trogiru Radovanova doba, u: ur. I. Babić, *Majstor Radovan i njegovo doba*, Trogir, str. 193-201

Sarti, R. (2006) *Živjeti u kući. Stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500.-1800.)*, Ibis grafika, Zagreb

Zglav – Martinac, H. (1997) *Tako su jeli naši stari* (Katalog izložbe), Muzej grada Splita, Split

Kratice

DAS, AFG = Državni arhiv Splita, Arhiv Fanfogna – Garagnin



6.01



6.02



6.03



6.04



6.05